

BOUILLI DE BOEUF

Ingrédients (4 personnes)

800g épaule de bœuf
200g carotte
200g céleri rave
200g poireau
200g chou blanc
1 oignon
6-8 pommes de terre
2l eau
1,5dl demi - crème
20g raifort frais
4 feuilles laurier frais
Sel, poivre



Préparation

- Rincer la viande sous l'eau froide.
- Porter l'eau à ébullition dans une marmite et y déposer la viande, le poivre et le laurier. Laisser mijoter pendant 2 heures environ, en écumant régulièrement. Partager les carottes et l'oignon en 2 puis les recouper en lamelles. Partager le chou en quartiers.
- Débiter le céleri en bâtonnets de 5 cm de longueur et de la grosseur d'un doigt, et le poireau en tronçon de 5 cm de long.
- Peler les pommes de terre.
- Ajouter les légumes dans la marmite et poursuivre la cuisson.
- Fouetter fermement la crème et ajouter le raifort râpé finement. Saler et poivrer.
- Sortir la viande du bouillon et la trancher fin. La servir avec les légumes, les pommes de terre et la sauce au raifort.
- Rectifier l'assaisonnement du bouillon et le servir séparément.